Olde Molen half maart open

Smaldeel V nog iets te vroeg voor ontvangst

(van de redactie Aruba)

ORANJESTAD. — Nu vrijwel alles in en om de „Olde Molen" gereeld is, zal waarschijnlijk op 15 maart de opening plaats vinden. De directie had nog gehoopt vóór de komst van het Smaldeel V de opening te doen geschieden, doch dit is niet gelukt. Ofschoon praktisch alles gereed is, zijn er toch nog enkele kleinigheden, die een opening vóór half maart niet verantwoord maken. De molen, die in 1815 te Wedderveen (Groningen) werd gebouwd, zal een belangrijke aanwinst betekenen zowel voor toeristen als eilandbevolking.

Plan vond weerklank

Twee Nederlanders, de heren Th. Paalmans en G. Woudenberg, zijn de initiatiefnemers van dit fraaie project. Ofschoon zij de investering oorspronkelijk veel kleiner hadden gedacht, schrokken ze toch niet terug, toen alleen de bouw reeds meer dan honderdduizend gulden ging kosten. Ongeveer dit bedrag werd in enkele maanden door de initiatiefnemers in aandelen van 500 gulden verkocht; later volgden nog 80 stuks van 125 gulden. Onnoemelijk veel bezoeken legden de heren Paalmans en Woudenberg af en de resultaten bleven niet uit: vrijwel overal werd hun enthousiasme beloond en zonder overdrijving kan worden gezegd, dat de „Olde Molen" een Arubaans bezit is.

Snelle bouw

Onder leiding van de heer Huib van Strien leverde Bohama Aruba N.V. een fraai stuk werk. De uit Nederland overgekomen molenbouwer J. Medendorp monteerde de houten molen in precies zes weken. Deze man, die geen woord Papiamento sprak, hanteerde zijn arbeiders op onnavolgbare wijze. Thans staat de molen — in fraaie kleuren geschilderd — te wachten op zijn gasten.

Hollandse keuken

De keuken wordt zoveel mogelijk Hollands gehouden. Geen Chinese, Italiaanse of Indonesische gerechten zullen worden geserveerd. De directie stelt zich terecht op het standpunt, dat er op dit gebied op Aruba reeds genoeg wordt geboden en het hoopt het Indonesisch Restaurant „Garuda" straks te kunnen verwelkomen in de kring der eethuizen. De capaciteit bedraagt ongeveer 100 gasten.

Het gelijkvloers bevat bar, keuken en een gedeelte van het restaurant. De eerste verdieping is geheel eetzaal. Hierboven (de eigenlijke molen) is een zaaltje geheel van hout, dat zal dienen als vergaderzaaltje en voor „onderonsjes". De vloer blijft van hout en er komen stormlantarens als verlichting, waardoor een intieme sfeer wordt verkregen.

Bedrijfsvoering

Behalve de beide directeuren — de heren Th. Paalmans en C. Turkenburg, die geen dagtaak in de Molen zullen vervullen — zal de totale personeelsbezetting ongeveer 15 man bedragen, voor ongeveer 90% bestaande uit Antillianen. Chef-kok wordt de heer F. Geusebroek. De heer G. Woudenberg wordt algemeen bedrijfsleider. Een uit drie leden bestaande raad van commissarissen werd benoemd: de heren C. van Dam, Ch. Morales en C. Croes.